

# Knoblauch-Dip

Ob Barbecue oder Buffet – dieses Rezept für herzhaften Knoblauch-Dip kreiert in Verbindung mit frischem Baguette ein praktisches Fingerfood.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

120 g	<a href="#">Topfen</a>
60 g	Crème fraîche
120 g	<a href="#">Joghurt</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch für den Knoblauch-Dip abziehen und mit einem scharfen Küchenmesser fein hacken.
2. Eine große Schüssel mit dem Topfen befüllen. Crème fraîche und Joghurt hinzufügen und zu einer gleichmässigen Masse vermengen. Abschließend die feinen Knoblauch- und Zwiebelstücke hinzugeben und verrühren.
3. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu frischem Brot oder Baguette servieren.

## Tipp

Dieser herzhaftes Knoblauch-Dip lässt sich auch mit frischen Kräutern oder Bärlauch anrichten.